Farmen in der Größe der Rheinprovinz

In Südamerika (Argentinien, Uruguay, Paraguay) und Südafrika befinden sich die Liebigwerke, in denen auf der Grundlage der Vorschriften des berühmten Gelehrten Justus von Liebig die Liebig Fleischbrüh-Erzeugnisse hergestellt werden. Den ungeheuren Fleischbedarf liefern kräftige Rinder, die in unabsehbaren Herden auf den Weideplätzen der Gesellschaft grasen. Diese Farmen umfassen 2½ Millionen Hektar - das ist fast genau die Größe der Rheinprovinz.

10 Millionen Rinder

Seit der Gründung der Liebig Gesellschaft im Jahre 1865 sind in den Liebig-Werken mehr als 10 Millionen Rinder verarbeitet worden. Von dieser riesigen Herde kann man sich eine Vorstellung machen, wenn man sie zu 4 Rindern nebeneinander und dicht hintereinander auf einer Landstraße aufgestellt denkt - sie würde von Lissabon über Madrid-Paris-Berlin-Moskau bis zum Ural reichen, also quer durch ganz Europa.

Täglich 2000 Eisenbahnwagen Gras

Der durchschnittliche Viehbestand auf den Liebig-Farmen beträgt etwa 500 000 Rinder. Da ein Ochse am Tage etwa 40 kg Gras frißt, ergibt sich für die Liebig-Herden Tag für Tag ein Futterverbrauch von 20 Millionen kg - das ist die Ladung von 2000 Eisenbahnwagen.



Verkaufspreise der Liebig-Erzeugnisse

Liebig Fleisch-Extrakt

⅛ Topf	56 gr	zum Preise von RM	2,00
¼ „	113 „	„ „ „ „	3,90
½ „	227 „	„ „ „ „	7,50
¼ „	453 „	„ „ „ „	14,50
¼ Dose	453 „	„ „ „ „	14,00

Liebig flüssig

⅛ kg-Flasche	zum Preise von RM	1,10
¼ „ „	„ „ „ „	2,00
½ „ „	„ „ „ „	3,90
¼ „ „	„ „ „ „	7,50
2½ „ „	„ „ „ „	17,50

Liebig Fleischbrüh-Würfel

Dose mit	10 Würfeln	zum Preise von RM	0,40
„ „	25 „	„ „ „ „	1,00
„ „	100 „	„ „ „ „	3,90
„ „	500 „	„ „ „ „	18,75

Liebig Sellerie-Salz

ist der beste Ersatz für frischen Sellerie und ermöglicht, auf die einfachste Weise Fleischbrüh-Suppen und anderen Speisen den beliebten Sellerie-Geschmack zu verleihen.

Gläser mit 100 Gramm Inhalt . . . . RM 0,75
Streugläser mit 50 Gramm Inhalt . . RM 0,50

Liebig-Bilder-Serien

In den Liebig Fleisch-Extrakt-Töpfen und Liebig flüssig-Flaschen befinden sich Gutscheine für Liebig-Bilder-Serien zwischen Korken und Zinnkapsel. Bei Liebig Fleischbrüh-Würfeln gelten die roten Würfel-Bändchen als Gutscheine.
Einlösung der Gutscheine durch die
Liebig Gesellschaft m. b. H., Köln.



Die Wahl fällt Ihnen gewiß nicht schwer,

doch es gibt noch viele Hausfrauen, welche in althergebrachter Weise mit großem Aufwand von Zeit, Mühe und Kosten kochen. Das sind die Frauen, welche darüber klagen, daß sie

mit dem Wirtschaftsgeld nicht reichen,
nie freie Zeit zur Erholung haben,
ihr Leben in der Küche verbringen.

Diese Frauen verwenden teures Suppenfleisch zur Bereitung von Fleischbrühe, welches durch das lange Aussieden fast wertlos wird. Wieviel billiger und einfacher kochen Sie als fortschrittliche Hausfrau!

Statt des teuren Suppenfleisches
mit stundenlangem Kochen und
Verschwendung von Zeit und Mühe

Aus dem frischen Fleische kräftiger Rinder gewonnen, sind die Liebig-Erzeugnisse nichts anderes, als die im Haushalt hergestellte Fleischbrühe, jedoch stark konzentriert. Mit ihrer Hilfe bereiten Sie

mit ganz geringen Kosten,
im Augenblick fertige,
natürliche Fleischbrühe

verwenden Sie Liebig Fleischbrüh-Erzeugnisse.

LIEBIG

Fleisch-Extrakt, der altbewährte,

ist der Grundstoff der natürlichen Fleischbrühe und enthält die wertvollsten Bestandteile des Fleisches überhaupt. Wenn Sie 1 Pfund Ochsenfleisch mehrere Stunden lang kochen und das trockene, geschmacklose Fleisch dann wiegen, werden Sie finden, daß es von seinem Gewicht nur einige Gramm verloren hat; doch das Fleisch ist sozusagen wertlos. Die wenigen Gramm Fleischbestandteile, welche jetzt in der Fleischbrühe enthalten sind, müssen also die Träger der Wertschätzung des Fleisches sein. Es sind die Fleisch-Extraktivstoffe, aus denen Liebig Fleisch-Extrakt besteht. Wenn Sie

statt 1 Pfund Ochsenfleisch-
einige Gramm Liebig Fleisch-Extrakt

verwendet hätten, würden Sie eine gleich kräftige Bouillon erhalten haben; denn 1 Pfund Liebig Fleisch-Extrakt entspricht der Fleischbrühe, zu deren Bereitung im Haushalt 40 Pfund Ochsenfleisch erforderlich sind.

Seine Verwendungsmöglichkeit

ist außerordentlich vielseitig, denn er kann zu allen Suppen und Gerichten verwendet werden, deren Zubereitung mit Fleischbrühe sich empfiehlt - nicht als Ersatz, denn der Extrakt ist ja natürliche Fleischbrühe. Liebig Fleisch-Extrakt enthält die Extraktivstoffe in reiner Konzentration also ohne Zusatz von Kochsalz oder anderen Stoffen. Er kann somit auf die Speisen nur die Kraft und den reinen Geschmack des Fleisches übertragen; das ist wichtig für viele Soßen, Suppen und Gemüsegerichte, die einen empfindlichen Eigengeschmack haben.
Die Fleisch-Extraktivstoffe wirken stark anregend auf den Appetit und die Verdauung, was durch zahlreiche wissenschaftliche Versuche bewiesen wurde; sie ermöglichen eine weitgehende Ausnützung der Nahrung, sodaß also durch einen Zusatz von Liebig Fleisch-Extrakt der Nährwert der Speisen wesentlich erhöht wird.

LIEBIG FLÜSSIG

die natürliche, fertig gewürzte Fleischbrühe,

enthält den echten Liebig Fleisch-Extrakt als Grundbestandteil, ist also ebenfalls aus frischem, saftigem Ochsenfleische hergestellte Fleischbrühe. Das Erzeugnis hat jedoch einige Eigenarten, die ganz besonders zur Vereinfachung der Küchenarbeit beitragen. Liebig flüssig enthält die Fleisch-Extraktivstoffe zwar auch in starker Konzentration, doch ist diese nicht soweit getrieben, wie bei dem festen Extrakt, sondern nur bis zur Dickflüssigkeit. Hierdurch wird erreicht:

sofortige Auflösung in Wasser
bei der Bereitung von Trinkbouillon, Fleischbrüh-Suppen und Soßen; einfacher Zusatz aus der Flasche, ohne vorherige Auflösung, zur Verbesserung und Kräftigung von Suppen, Soßen, Fleisch- und Gemüsegerichten, Salaten usw.
Der Hauptunterschied gegenüber dem festen „Liebig" besteht darin, daß Liebig flüssig außer der Kraft und dem Wohlgeschmack des Fleisches das Aroma der üblichen Suppenkräuter enthält, also eine fertig gewürzte Fleischbrühe ist. Die Grundlage für eine Fleischbrüh-Suppe oder eine Soße ist durch eine einfache mehr oder weniger starke Verdünnung von Liebig flüssig bereits gegeben. Diese Eigenschaft von Liebig flüssig ermöglicht:
jederzeit verwendungsbereite Fleischbrühe
vorrätig zu halten, die nicht, wie die hausgemachte, besonders im Sommer, schnell verdirbt;
kräftige wohlschmeckende Trinkbouillon
durch Verdünnen mit heißem Wasser augenblicklich herzustellen;
Fleischbrüh-Suppen schnell zu bereiten
unter Zugabe von Einlagen, wie Reis, Sago, Teigwaren;
Gemüse und andere Gerichte
mit dem würzigen Geschmack fertiger Fleischbrühe zu durchdringen.
Da Liebig Fleisch-Extrakt der Grundstoff des Erzeugnisses ist, bringt es natürlich auch die gleichen, vorteilhaften Wirkungen wie dieser auf Appetit und Verdauung und damit auf die Ernährung hervor.

LIEBIG-WÜRFEL

die gehaltvollsten Fleischbrüh-Würfel,

verdanken ihre unbestreitbare Vorzugsstellung ihrem Gehalt an echtem Liebig-Fleisch-Extrakt. Diese Grundlage von natürlichen Fleischbestandteilen bietet Gewähr dafür, daß sie wirkliche Fleischbrühe ergeben, nicht etwa einen Ersatz wie kritische Hausfrauen auf Grund des billigen Preises vermuten könnten.

In der Tat, der Preis ist äußerst gering,

denn ein Würfel, der zur Bereitung von $^1/_4$ Liter natürlicher Fleisch-Brühe reicht, **kostet nur 4 Pfg.** Dies ist nur ermöglicht durch die große Ergiebigkeit des in den Würfeln enthaltenen Fleisch-Extraktes und die ausgedehnte Rinderzucht der Liebig-Werke. Wie schnell und billig können Sie mit Hilfe der Liebig-Würfel Fleischbrühsuppe bereiten!

Sie brauchen kein Suppenfleisch dazu,

sondern geben einfach einige Würfel in kochendes Wasser, dazu Einlagen, wie Teigwaren, Reis oder Grünkern, eine Messerspitze Butter — und in einigen Minuten ist die köstlich schmeckende Suppe fertig.

Wie belebend und kräftigend wirkt eine Tasse Fleischbrühe zum Frühstück, besonders bei nassem oder kaltem Wetter. — Die Liebig-Würfel verhelfen Ihnen in der bequemsten Weise zu diesem Frühstücksgetränk, sei es im Haushalt oder auf der Arbeitsstätte. Nur heißes Wasser zum Aufbrühen ist erforderlich.

Auch zur Kräftigung von Suppen, Soßen, Hülsenfrüchten, Gemüsen, sind die Liebig-Würfel geeignet. Es ist überraschend, wie sehr ein solches Gericht durch Mitkochen einiger Würfel gewinnt.

